

Witbier 12,0 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Mount Hood	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	60 min